



# Hier und heute

## **Schnelle Spekulatius-Weihnachtstorte**

Marcel Seeger verrät das Rezept für eine köstliche Spekulatius-Weihnachtstorte, die schnell auf der Festtafel steht – ohne backen.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für eine Backform/Tortenring von 26cm Durchmesser und 6cm Höhe

### **Zutaten für die Torte**

- 400 g Butter- oder Gewürzspekulatius
- 150 g Butter, aufgelöst
- 250 g Frischkäse
- 350 g Sahne, aufgeschlagen
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 Prise Salz
- ca. 300 g Preiselbeerkompott
- 30 ml Rum (alternativ Orangensaft)
- 4 Blatt Gelatine (alternativ Agar-Agar)

### **Zubereitung**

Den Tortenring oder eine Backform mit Backpapier einschlagen und auf ein Tortenblech oder eine Platte stellen. Spekulatius klein stoßen und mit der flüssigen Butter gründlich vermischen. Die Mischung in den Tortenring einfüllen, gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel oder einer Palette fest andrücken. Den fertigen Boden circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit er fest werden kann, anschließend circa 100g Preiselbeerkompott auf den Boden geben und glattstreichen. Die Zartbitterschokolade in einem Topf oder in der Mikrowelle auf kleinster Stufe schmelzen. In einer Schüssel den Frischkäse mit Salz glatt rühren. Die aufgelöste Zartbitterschokolade dazu geben und mit dem Frischkäse verrühren. Schlagsahne und den Rum zugeben und unterheben. Zum Schluss die ausgedrückte und aufgelöste Gelatine in feinem Strahl unter die Füllung rühren. Eine erste Schicht Creme in den Tortenring einfüllen, glattstreichen, Preiselbeerkompott als Kleckse darauf verteilen. Dann wieder Creme einfüllen und erneut Preiselbeerkleckse darauf verteilen. Ein letztes Mal Creme einfüllen und glattstreichen. Die Torte mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie die erforderliche Bindung bekommt.

### **Zum Fertigstellen**

- ca. 200 g Butter- oder Gewürzspekulatius
- nach Belieben etwa Kakaopulver oder Puderzucker

### **Fertigstellen**

Die Torte aus dem Ring lösen und den Rand rundum mit Spekulatius auskleiden. Nach Belieben mit restlichem Spekulatius auskleiden und Puderzucker oder Kakaopulver besieben.